

1º CONGRESSO DE ESTUDOS RURAIS
TERRITÓRIO, AGRICULTURA E DESENVOLVIMENTO

O Sector Agro-alimentar na Zona da Serra da Estrela

Deolinda Maria Fonseca Alberto
Escola Superior Agrária de Castelo Branco

1 – Introdução

Esta comunicação resulta de um estudo efectuado no ano 2000 por uma equipa constituída por técnicos da empresa “Espaço e Desenvolvimento” e do Instituto Politécnico de Castelo Branco e intitulado “Potencialidades de Desenvolvimento de Concelhos da Zona da Serra da Estrela”. Nessa equipa fomos responsáveis pela análise sectorial respeitante ao agro-alimentar.

No que respeita ao âmbito geográfico, foram analisados cinco concelhos da zona da Serra da Estrela – Belmonte, Covilhã, Manteigas, Seia e Gouveia – concelhos estes que apresentam um conjunto de especificidades, onde se destaca a sua forte ligação à Serra, que lhes conferem um carácter de continuidade socio-económica o que justificou a sua análise conjunta.

Relativamente ao sector agro-alimentar efectuou-se um estudo diagnóstico que permitiu a detecção das potencialidades e fragilidades que este sector apresenta na zona em estudo; posteriormente são dadas pistas no sentido de potenciar o seu desenvolvimento.

2 – Análise diagnóstico do sector agro-alimentar na zona da Serra da Estrela

2.1 – Caracterização genérica

O sector agro-alimentar constitui a superestrutura industrial do sector agrícola; aqui os produtos são normalizados, transformados, diversificados, adaptados aos regimes alimentares e, finalmente, levados até ao consumidor final.

Do ponto de vista funcional o sector agro-alimentar pode ser dividido em quatro sub-sectores – produção agrícola, transformação agro-industrial, distribuição e HORECA. A produção agrícola constitui o sector de base, aquele que vai produzir a matéria prima necessária; a transformação tem a função de ajustar a produção

agrícola ao consumo alimentar, substituindo uma actividade dispersa, sazonal e aleatória por um abastecimento regular e concentrado; a distribuição, para além das funções físicas (concentração, armazenagem e transporte), desempenha, hoje em dia, outro tipo de tarefas, nomeadamente ao nível dos serviços de transmissão e recolha de informações, venda e pós venda; o HORECA (hóteis, restaurantes e cafés), juntamente com os consumidores individuais são os destinatários de toda esta actividade produtiva.

A classificação das empresas agro-alimentares, de acordo com a sua função e estrutura económica é apresentada na tabela seguinte:

Quadro nº 1 – Classificação das Empresas Agro-alimentares

SectoSectores Funcionais Sectores Sócio Económicos	Produção Agrícola	Transformação Agro-Industrial	Distribuição	HORECA
Artesanal	Empresas Familiares	Pequenas indústrias (Padarias, Talhos...)	Comércio Tradicional (Mercearias...)	Hotéis Restaurantes Cafés
Capitalista	Empresas Capitalistas	Empresas Capitalistas	Supermercados Médias e Grandes Superfícies	Cadeias de restaurantes e hotéis
Cooperativo	Cooperativas Agriculturas de grupo	Cooperativas de Transformação	Cooperativas de Consumo	Cantinas
Público	Centros de Investigação e Extensão	Intervenção estatal (tabaco)	-----	Instituições (escolas, hospitais...)

Fonte: Malassis e Gherzi (1996)

Na sub-região em estudo encontramos praticamente todos estes tipos, sendo predominantes as empresas familiares no sub-sector agrícola, as empresas capitalistas e as cooperativas de transformação (adegas cooperativas) no sub-sector da transformação e no sub-sector da distribuição as empresas de comércio tradicional, supermercados e médias/grandes superfícies.

As recentes tendências do sector agro-alimentar mostram uma evolução tecnológica associada a um crescente grau de integração da agricultura a juzante, o

que tem permitido a progressiva transformação de empresas do tipo familiar/artesanal para empresas industriais já com alguma intensidade de capital.

Esta evolução conduzirá à expansão do sector e ao aparecimento de produtos cada vez mais complexos e diversificados capazes de responder às novas exigências dos consumidores. Simultaneamente, a incorporação de mais valias irá determinar um aumento do valor acrescentado bruto regional, propiciador de novas actividades e serviços.

As futuras orientações produtivas e a comercialização dos produtos para os mercados interno e externo serão condicionadas pelas directrizes da Política Agrícola Comum no quadro da Agenda 2000, pelos financiamentos comunitários de apoio ao sector e pelos resultados da nova ronda negocial da Organização Mundial do Comércio.

Nesta região, no conjunto das actividades económicas e no sector da indústria transformadora em particular, o sector agro-industrial desempenha um importante papel, traduzido no peso que este sector apresenta, quer no número de estabelecimentos quer no número de postos de trabalho. A partir dos dados do Departamento de Estatística do Trabalho, Emprego e Formação Profissional do Ministério do Trabalho e Solidariedade podemos efectuar a seguinte análise.

O peso do agro-alimentar na indústria transformadora no que respeita ao número de estabelecimentos é, em média nos 5 concelhos, de 20%, variando entre o valor máximo de 24% no concelho de Seia e o valor mínimo de 19% no concelho da Covilhã.

No que respeita ao emprego verificamos que ele representa, em média, 5%, mas apresentando uma grande variação entre o valor máximo de 8% no concelho de Gouveia e o mínimo de 0,8% no concelho de Belmonte.

No geral constata-se que o número de trabalhadores por empresa é menor no sector agro-industrial do que nos restantes sub-sectores da indústria transformadora. Tomando o caso extremo do concelho de Belmonte verifica-se que nenhuma empresa deste sub-sector emprega mais de 9 trabalhadores. No concelho da Covilhã, 79% das empresas tem menos de 9 empregados e não existem empresas com mais de 49 trabalhadores. Nos concelhos de Seia e Gouveia a dimensão média das empresas agro-industriais é ligeiramente superior mas continuam a prevalecer as micro e pequenas empresas.

Analisando comparativamente os dados de 1993 e de 1997 podemos verificar que neste período de tempo o número de empresas deste sector aumentou em Seia, Manteigas e Covilhã, diminuiu em Gouveia e não sofreu alteração em Belmonte; a média dos 5 concelhos regista um aumento de 33,9% no que respeita ao número de estabelecimentos.

Relativamente ao emprego no sector agro-alimentar e ainda no período 1993/1997 registou-se, um aumento de 29,9%; é de realçar o facto deste sector contrariar a tendência da indústria transformadora que registou uma baixa de 18,1% no emprego.

Estes dados mostram o esforço de dinamização deste sector no que diz respeito ao número de estabelecimentos (facto a que não foi alheio a existência de regulamentação comunitária de apoio) e à criação de emprego.

Dentro do sector agro-alimentar os sub-sectores que apresentam maiores potencialidades são a vitivinicultura, fruticultura e lacticínios (queijo); algumas oportunidades se desenham, também, para o sector do azeite e para actividades inovadoras como as culturas horto-industriais e as plantas aromáticas, condimentares e medicinais.

2.2 – Caracterização sectorial

2.2.1 - Vitivinicultura

A vinha é uma actividade de extrema importância na região, estimando-se que contribua em cerca de 10% para o Produto Agrícola Bruto Regional e que integre cerca de 48% das explorações agrícolas. (DRABI,1997)

Os vinhedos localizam-se, fundamentalmente, em terrenos de encosta e meia encosta em solos secos, pouco profundos e de baixa aptidão agrícola; assim, não se vislumbram alternativas técnica e economicamente interessantes.

No geral a vinha está envelhecida e a propriedade muito parcelada; na área social da Adega Cooperativa da Covilhã as vinhas tem em média 30 anos e a dimensão é de 0,7 ha. O envelhecimento determina que os compassos não sejam os mais adequados à mecanização e que o encepamento tenha sido efectuado sem critério o que dificulta a marcação da data óptima para a vindima e que leva a que cheguem à adega uvas em diferente estado de maturação.

Apesar deste panorama verifica-se que as massas vínicas regionais são de boa qualidade. O reconhecimento da qualidade e tipicidade dos vinhos regionais é consubstanciado pela integração em zonas vitícolas com denominação de origem controlada – região do Dão e, mais recentemente, pela criação da zona vitícola com indicação de proveniência regulamentada – Cova da Beira.

A transformação é feita em Adeegas Cooperativas existindo na região em análise três Adeegas – Covilhã (cuja área social abrange os concelhos de Belmonte e Covilhã), S.Paio (Gouveia) e Vila Nova de Tázem (Gouveia). As adeegas tem tido um dinamismo assinalável e um papel insubstituível na vitivinicultura regional: para além de garantirem o escoamento da uva, tem dado aos seus associados apoio técnico para a reestruturação das suas vinhas e proporcionado acções de formação profissional nomeadamente no que se refere à fitossanidade da videira; internamente, as adeegas cooperativas tem-se vindo a modernizar através de investimentos materiais em modernos equipamentos de vinificação e, imateriais - contratação de gestores e técnicos especializados e acções promocionais.

Tem surgido alguns produtores/engarrafadores individuais que produzem o chamado “Vinho de Quinta”, actividade esta que , por vezes, está ligada a unidades de turismo em espaço rural.

No que respeita ao futuro pensamos que o sector vitivinícola atingiu a maturidade; não é de prever um acréscimo significativo na área de vinha – o compromisso agrícola de Berlim, assinado pelos países da União Europeia, permite apenas 3049 novos hectares de vinha para Portugal, o que desde logo condiciona o crescimento da produção. Contudo espera-se acréscimos de produtividade decorrentes do processo de reestruturação que foi iniciado e que se pretende continuar.

Apesar de todo o trabalho já desenvolvido, pensamos que se devia aprofundar os seguintes aspectos:

- Melhoria das capacidades técnicas dos viticultores via acções de formação profissional;
- Sensibilizar os agricultores mais idosos e que estão em cessação de actividade para a necessidade de transferência dos direitos de plantação para que não se “percam” áreas de vinha com os consequentes reflexos negativos na actividade das adeegas;

- Fomentar a investigação aplicada nomeadamente no que se refere a estudos sobre porta enxertos, castas , técnicas culturais e caracterização enológica das castas regionais recomendadas;
- Maior agressividade comercial.

2.2.2 - Fruticultura

A fruticultura é uma actividade para a qual a região tem boas condições edafo-climáticas, beneficiando do clima seco e quente durante a Primavera/Verão bem como das elevadas amplitudes térmicas diárias e do frio invernal o que origina um produto de elevada qualidade sem o recurso a alguns artificialismos necessários noutras zonas frutícolas do país. (DRABI,1987).

As principais espécies cultivadas são a macieira e o pessegueiro, embora nos concelhos da Covilhã e Belmonte a ameixeira, a cerejeira e a pereira também tenham interesse económico.

Os principais problemas da fruticultura na região são a estrutura fundiária o grau de envelhecimento dos pomares, o baixo nível de formação técnica dos fruticultores e a grande desorganização dos circuitos de comercialização. Contudo, nos últimos anos tem-se assistido a um esforço de reconversão e modernização dos pomares regionais com base nos apoios comunitários a este sector; mais recentemente a criação da região de indicação de proveniência geográfica Cova da Beira também impulsionou positivamente, este sector.

No que respeita à transformação verifica-se que as empresas existentes são, fundamentalmente, unidades de acondicionamento e conservação em frio; a capacidade de frio está estimada em cerca de 20000 t para os 5 concelhos, dos quais cerca de 65% pertencem a cooperativas ou associações de produtores.

Na região apenas a Cooperativa dos Fruticultores da Cova da Beira (concelho da Covilhã) possuiu uma linha de transformação para o pêssego, que no entretanto já foi vendida a uma empresa privada. Isto significa que o VAB sectorial é muito reduzido e que os preços estão altamente dependentes da relação oferta/procura e da quantidade de fruta espanhola que entra no mercado português.

Outro problema grave neste sector é a grande desorganização dos circuitos de comercialização: a maior parte da fruta é vendida de forma não organizada, quer directamente pelos produtores nas explorações ou mercados locais ou através de intermediários, usando por vezes, o sistema de compra na árvore; a fruta é depois transportada para centrais fruteiras localizadas essencialmente na região Oeste, onde

são efectuadas as operações de calibragem, acondicionamento e embalagem. Assim o valor que estas actividades incorporam ao produto sai da região.

Por outro lado algumas das cooperativas/associações enfrentam problemas decorrentes do facto dos seus associados apenas entregarem na cooperativa a fruta com menor valor comercial o que não permite a rendibilização de investimentos efectuados e dificulta o escoamento do produto.

Considerando as inegáveis potencialidades da fruticultura nesta região pensamos que se deveria agir nos seguintes pontos:

- Reconversão dos pomares mediante a utilização de técnicas culturais adequadas;
- Formação profissional dos fruticultores e acções de sensibilização para o associativismo;
- Relançar a investigação aplicada;
- Melhorar a eficácia dos circuitos de comercialização;
- Reforçar a capacidade técnica e financeira das cooperativas/associações;
- Instalação de unidades de transformação de modo a não haver erosão das mais valias.

Relativamente aos frutos secos a espécie de maior interesse é o castanheiro, no entanto esta actividade está condicionada pelos graves problemas fitossanitários, nomeadamente a doença da tinta. Tradicionalmente o castanheiro é explorado como uma espécie silvícola constituindo o fruto um complemento ao rendimento mas pensamos que a condução dos soutos em sistemas mais baixos, “tipo pomar”, poderia ter algum interesse. No que respeita à industrialização não existe nos 5 concelhos qualquer linha de calibragem nem outro equipamento que permita a transformação da castanha em pasta ou, simplesmente, o seu descasque; contudo, se se conseguisse concentrar a oferta e encontrar canais de distribuição adequados cremos que uma unidade de transformação da castanha teria interesse económico.

2.2.3 – Produção de queijo

De entre as actividades praticadas na região a ovinicultura de leite é, sem dúvida, das mais relevantes. Os dados do RGA de 1989 mostram que os ovinos estão presentes em 20% das explorações agrícolas e a sua contribuição para o VAB regional é, segundo Rolo (1996) de 18% em 1990.

A actividade deste sector está intimamente relacionada com a zona demarcada do “queijo da Serra da Estrela”.

Embora em Portugal exista uma forte e antiga tradição na demarcação de zonas vitícolas, o mesmo não se passa relativamente a outros produtos. Só em 1984, com o decreto-lei nº146/84 Do Ministério da Agricultura, Pescas e Alimentação, se permitiu a criação de regiões demarcadas para queijos tradicionais, sendo autorizado o uso de denominações de origem nos queijos produzidos nas regiões demarcadas e cujas características satisfizessem as exigências de qualidade legalmente estabelecidas. No caso do “queijo Serra da Estrela” este processo só ficou concluído em 1991 quando pela portarianº10/91 do MAPA foi concedido à FAPROSERRA (Federação das Associações de Produtores de Queijo Serra da Estrela) o estatuto de entidade certificadora. (DINIS,1999)

A publicação do referido decreto-lei surgiu numa altura em que, na região, se assistia ao retomar do interesse por esta actividade tradicional invertendo-se a tendência que se fez sentir até ao início dos anos oitenta de progressivo abandono da actividade ovina, em resultado da florestação de áreas tradicionalmente destinadas ao pastoreio, da crise na indústria têxtil e do surto emigratório.

Posteriormente, no sentido de garantir a este produto protecção comunitária e dando cumprimento ao disposto no Reg (CEE) nº2081/92, um agrupamento de produtores – ESTRELACOOOP – solicitou o registo do “queijo Serra da Estrela” tendo, simultaneamente, elaborado o caderno de especificações onde consta a área geográfica de produção, a descrição do produto e do seu método de fabrico bem como os sistemas de produção animal que lhe dão origem; a entidade certificadora continuou a ser a FAPROSERRA à qual compete autorizar o uso do selo de certificação no queijo produzido pelos produtores reconhecidos e que após as acções de controlo sistemático mostrem que cumprem os requisitos previstos no caderno de especificações.

A produção do “Queijo Serra da Estrela” DOP é feita de modo geral em unidades familiares que perpetuam o saber fazer ancestral; são queijarias tradicionais, em que só labora mão de obra familiar e o número de queijos/dia raramente ultrapassa as 5/8 unidades. O produto é vendido em feiras, no comércio local ou a vendedores que se deslocam à queijaria.

O aumento da produção de queijo é limitado pelo próprio sistema de produção, ou seja, as ovelhas de raça mondegueira e bordaleira (únicas raças permitidas no caderno de especificações) são pouco produtivas; a forma predominante de

exploração da terra é o arrendamento e já se faz sentir a escassez de terras para pastoreio dos animais o que leva, inevitavelmente, a um aumento no preço da renda, por outro lado, a pequena dimensão das explorações não rentabiliza sistemas de ordenha mecânica pelo que, em muitos casos, a ordenha é feita manualmente.

Paralelamente a estas queijarias artesanais convive o sector agro-industrial propriamente dito que no caso da área em estudo se centra, essencialmente, no concelho de Seia.

Estas unidades industriais são modernas, algumas foram construídas de raiz e outras reestruturadas nos últimos anos, beneficiando de apoios comunitários.

São unidades que empregam em média mais de 20 pessoas na parte fabril e apesar de utilizarem modernas técnicas de fabrico tentam que o produto final se assemelhe ao produto artesanal. O principal problema destas unidades é a escassez de matéria prima, o leite de ovelha produzido na região não é suficiente para manter todas as unidades em laboração, pelo que quase todas elas montaram um sistema de recolha de leite que abrange vastas áreas do país. Para fazer face ao problema foram introduzidas na região raças exóticas como por exemplo a raça Lacone que apesar de serem mais produtivas tem problemas de adaptação às duras condições da serra.

De realçar que o queijo produzido com este leite, proveniente quer de raças exóticas quer de outros pontos do país não pode ser comercializado com a designação de “queijo serra da Estrela”. Assim as unidades agro-industriais vendem queijo com a designação de queijo de ovelha curado à qual, por vezes, se junta um artifício do género “produzido na zona da Serra da Estrela”.

Existem vários circuitos através dos quais o produto é comercializado: algumas empresas vendem toda a sua produção a negociantes/armazenistas que posteriormente vendem essa produção com marca própria; outras empresas comercializam o queijo com a sua marca (normalmente coincidente com designação da empresa) para o mercado nacional e internacional.

Os sectores artesanal e industrial tem uma co-habitação difícil sendo os últimos frequentemente acusados de técnicas fraudulentas que desvirtuam as qualidades do queijo e geram no consumidor um sentimento de desconfiança face ao produto.

2.3 – O investimento no sector agro-alimentar

No II Quadro Comunitário de Apoio (1994 – 1999) as intervenções estruturantes co-financiadas pela União Europeia foram efectuadas no âmbito do Programa de

Apoio à Modernização Agrícola e Florestal (PAMAF) o qual incluía uma medida específica (medida 5) que visava “criar as condições para uma agro – industrialização/comercialização competente, criativa e moderna” (IFADAP, 1997).

O apoio ao sector agro-alimentar no âmbito da medida 5 do PAMAF traduziu-se em duas acções: a acção 5.1 – transformação e comercialização dos produtos agrícolas e silvícolas abrangidos pelos Reg (CE) 951/97 e 867/90 e a acção 5.2 – apoio aos produtos tradicionais regionais.

Nos 5 concelhos em análise o investimento no sector agro-alimentar financiado pela medida 5 do PAMAF foi de aproximadamente 1,8 milhões de contos sendo a comparticipação comunitária de cerca de 1,02 milhões de contos.

Este investimento global incidiu particularmente nos concelhos de Seia (61%) e Covilhã (28%); nos outros concelhos a incidência foi bastante menor, nomeadamente no concelho de Belmonte, onde não foi implementado qualquer projecto financiado por esta medida.

O investimento efectuado foi canalizado, essencialmente, para três actividades: vinho (30%), queijo (45%) e frutícolas (20%). Estas três actividades representam 95% do investimento global realizado; no sector do azeite apenas foi apresentado um projecto que ainda não começou a ser implementado.

No sector do vinho os investimentos foram efectuados pelas Adeias Cooperativas da Covilhã, Vila Nova de Tázem e S. Paio e visavam a modernização das estruturas físicas e das tecnologias de fabrico, bem como a melhoria da eficiência dos circuitos de comercialização.

No sector do queijo e principalmente no concelho de Seia, foram implantadas novas unidades produtivas, que tentam aliar os métodos tradicionais com as modernas tecnologias de fabrico; laboram exclusivamente leite de ovelha e produzem queijo de ovelha curado.

No sector frutícola as unidades que foram construídas são, essencialmente, unidades de acondicionamento e conservação em frio da produção que actuam como concentradoras da oferta regional.

Este investimento veio conferir uma nova dinâmica a toda a fileira agro-alimentar e contribuiu decisivamente para a criação de novos empregos e consequente fixação das populações e para o acréscimo do VAB e do stock de capital regional.

Para o III QCA e apesar de ainda não serem conhecidas com exactidão as directrizes comunitárias, prevê-se a continuidade da medida de apoio à transformação

e comercialização dos produtos agrícolas, em moldes semelhantes aos do II QCA. Não é conhecido o valor da dotação financeira global mas está previsto um abaixamento na taxa de comparticipação comunitária que não será (em princípio) superior a 50%, enquanto que no programa anterior o valor máximo era de 65%.

2.4 – Uma visão de síntese – debilidades e potencialidades

Da análise efectuada podemos constatar que o sector agro-alimentar, na região, é um sector de actividade estruturante que apresenta potencialidades ainda não totalmente exploradas e debilidades que importa ultrapassar.

Quadro nº2 – Sinopse das principais debilidades e potencialidades do sector agro-alimentar

DEBILIDADES	POTENCIALIDADES
<ul style="list-style-type: none"> • Envelhecimento da população activa agrícola e dificuldades na instalação de jovens agricultores • Fraca qualificação técnica dos produtores • Unidades de transformação com baixo nível de incorporação tecnológica • Dificuldades no abastecimento de matérias primas • Desorganização dos circuitos comerciais • Inexistência de estruturas de investigação na área das tecnologias alimentares 	<ul style="list-style-type: none"> • Existência de produtos de qualidade reconhecida e id consubstanciada nas atribuições DOP e IGP • Algum dinamismo empresarial • Penetração dos produtos regionais em novos mercados e novas estruturas de comercialização • Tendência do consumo para produtos típicos e tradicionais • Oportunidade para introdução de novas actividades possíveis com a conclusão do projecto de regadio • Existência de instituições de ensino superior propiciadoras da fixação de jovens técnicos

3 – Perspectivas de desenvolvimento

Sendo o sector da produção agrícola a base do sistema agro-industrial pensamos que se deveria fazer um esforço no sentido da produção de matéria prima de qualidade o que passaria pela modernização e reconversão de algumas empresas agrícolas, pelo reforço da formação profissional dos produtores e por um maior apoio técnico por parte das entidades competentes do ministério da agricultura.

Apesar do indiscutível interesse dos sectores tradicionais pensamos que a diversificação produtiva é um aspecto importante; as culturas horto-industriais poderão ser uma alternativa desde que estejam concluídas as infraestruturas necessárias como é o caso dos projectos de regadio em curso.

Também a olivicultura e nomeadamente a produção de azeite pelo método de produção biológico é uma alternativa de interesse e que importa repensar. Para isso os apoios a esta actividade e as ajudas no âmbito das medidas agro-ambientais deveriam ser aumentados. Actualmente existem, nacional e internacionalmente, nichos de mercado para este tipo de produtos que proporcionam um bom rendimento ao agricultor desde que o produto corresponda às expectativas de qualidade por parte dos consumidores.

No sector da transformação pensamos que se deveria aumentar índice de incorporação tecnológica, principalmente no caso da fruta; a transformação e segmentação do produto é uma maneira eficaz de fomentar a procura e valorizar o produto.

O aproveitamento dos recursos endógenos no sentido de diferenciar o produto e levar o consumidor a identificá-lo com a área geográfica de produção é outra fórmula que tem vindo a ser introduzida com algum sucesso, como é o caso de uma unidade de bebidas que fabrica licores aromatizados com ervas regionais, como é o caso do licor de zimbro.

Fundamental para o desenvolvimento deste sector será a pesquisa de novos mercados ou de segmentos de mercado, mas para que a penetração dos produtos seja bem sucedida é necessário que as firmas definam uma política global de comunicação e que todas as suas componentes - produto, preço, distribuição, marketing, força de vendas e relações públicas se orientem para a satisfação e fidelização do cliente.

No que respeita a investimento público pensamos que um dos projectos estruturantes com maior interesse, seria a criação de um Centro Tecnológico Agro-alimentar, envolvendo vários actores institucionais (Direcção Regional de Agricultura, Instituições de Ensino Superior Agrário, Autarquias) e particulares (empresas privadas, produtores individuais, cooperativas, associações de produtores). Os objectivos deste centro seriam o aproveitamento económico das “saber-fazer” tradicionais, a promoção de um efeito de arrastamento e de *up-grading* das indústrias agro-alimentares regionais, encorajar a reestruturação competitiva do sector e assegurar uma mais ampla participação nos circuitos comerciais, nacionais e internacionais.

A actividade deste Centro desenvolver-se-ia em torno das seguintes valências:

Actividades Tradicionais – seriam estudadas as tecnologias tradicionais de produção, nomeadamente no que respeita ao queijo, enchidos e azeite, numa

perspectiva de perpetuar os saberes tradicionais e garantir a tipicidade/autenticidade do produto, exigida pela marca de protecção que alguns destes produtos auferem mas também pelo consumidor que os procura;

Actividades Emergentes – salientam-se os bens produzidos através do modo biológico de produção mas também a pesquisa das melhores técnicas de valorização de recursos endógenos, como por exemplo, os cogumelos e cherovias;

Valorização da Produção – assumindo particular interesse a transformação e valorização de frutas frescas e secas (nomeadamente castanha e avelã);

Controlo de Qualidade – realização regular de análises físicas, químicas e microbiológicas de modo a garantir a qualidade dos produtos.

4 – Bibliografia

Dinis, I. (1999). *Denominações De Origem e Desenvolvimento Rural: O Caso Do “Queijo Serra Da Estrela*. Instituto Superior de Agronomia, DEASR :Lisboa.

DRABI. (1997). *Fruticultura, Vitivinicultura e Olivicultura*, Fórum Regional: Covilhã.

IFADAP. (1997). *Transformação e Comercialização dos Produtos Agrícolas e Silvícolas. Incentivos financeiros*. IFADAP : Lisboa.

Malassis, L.; Gheri, G.(1996). *Économie de la Production et de la Consommation. Méthodes et Concepts*. Éditions Cujas : Paris.

Rolo, J.(1996). *Produção Final, Consumo Intermédio e Valor Acrescentado Bruto por Actividades da Agricultura e Silvicultura em 1990 : Ensaio de Regionalização para o Continente Português – Resultados por Zonas Agrárias e Concelhos da Beira Interior*. INIA : Lisboa